



B i G A



  
**BIGA**  
pizzeria



# BOISSONS

## Thés glacés

Thé glacé hibiscus & fleur d'oranger	6
Thé glacé pêche & romarin	6

## Limonades

Limonade sureau & romarin	6
Limonade du moment	6

## Cocktails Signature 0%

Des cocktails sans alcool travaillés avec des spiritueux 0% belges, autour des plantes, des épices et d'une vraie précision aromatique.

Basil Smash - Gin 0 %	10
Ginger Orgeat - Spiritueux 0 %	11
Spritz Biga 0 %	9
Lavande & Gin 0 %	10
Espresso Tonic 0 %	9

## Softs & Artisanaux



Une sélection de softs artisanaux, locaux ou indépendants, choisis pour leur fraîcheur, leur équilibre et leurs recettes de caractère.

## Les classiques de L'Annexe

Brasserie artisanale bruxelloise, L'Annexe travaille des limonades fermentées, fraîches, naturelles et de caractère.

Limonade de saison	6
Limonade framboise & menthe	6
Ginger Beer	6

## Colas



**Paola**  
Le cola des Belges : une recette artisanale au sirop de Liège et citron vert.

Cola - Paola	4,5
Cola Light - Paola	4,5

## Limonades artisanales



**Cuarenta**  
Boissons belges fruitées et épicées, pensées pour les amateurs de boissons artisanales.

Cuarenta - Maracuya & habanero	6
--------------------------------	---

## Kombucha & Kéfir

Des boissons vivantes, fermentées et peu sucrées, choisies pour leur fraîcheur.

**Original Kéfir**  
Producteur schaarbeekois, Original Kéfir travaille avec des recettes qui évoluent au fil des saisons et des collaborations.

Kéfir de saison - Original Kéfir	6
----------------------------------	---

**Rish Lab**  
Producteur bruxellois spécialisé dans les fermentations naturelles, Rish Lab crée des boissons fraîches, végétales et peu sucrées.

Hibiscus	6,5
Original	6,5
Basil	6,5

Une sélection artisanale, fraîche et peu sucrée, pensée pour accompagner la pizza. Des producteurs indépendants, des recettes précises, de vrais ingrédients pour boire quelque chose de différent, vivant et de saison.

## Soft italien

Un classique italien amer, frais et désaltérant.

**Chinotto** 6

## Pet-Nat & Botaniques

Des boissons botaniques, florales et peu sucrées, inspirées des apéritifs sans alcool.

## Feral

**Feral N°01 - Betterave blanche, houblon & poivre de Sichuan** 7  
Non pétillant. Frais, exotique et légèrement épicé, aux notes de litchi et de piment.

**Feral N°04 - Betterave rouge, lavande & genièvre** 7  
Non pétillant. Fruité et complexe, entre fraîcheur de myrtille sauvage et notes aromatiques.

## Rish Lab

**Wild Fig Leaf - Feuille de figuier sauvage pétillante** 8  
Cuvée pétillante en format apéritif, plus sèche et plus complexe que les kombuchas classiques, aux notes végétales de feuille de figuier.

## Bières 0%

**Trottinette - IPA 0,4 % bio** 7  
Bruxelloise, légère et houblonnée

**Belgian Balance - NEIPA 0,4 %** 7  
NEIPA belge sans alcool, médaille d'or 2025 au Brussels Beer Challenge

## Eaux

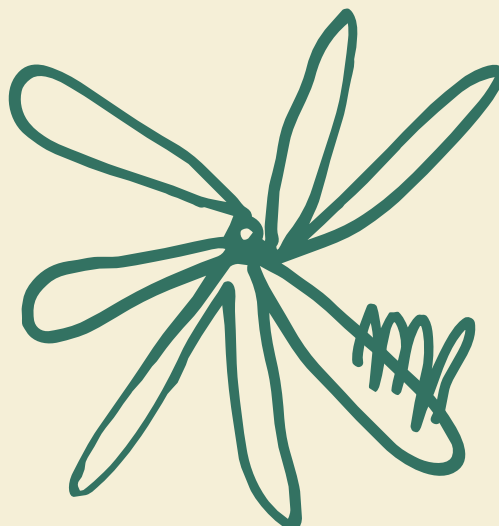
**Eau filtrée à volonté** 2  
**Plate 50cl - Spa Reine** 4,5  
**Pétillante 50cl - Bru** 4,5

## Café & Infusions



**Winok**  
Café torréfié à Schaerbeek par Winok, torréfacteur bruxellois indépendant.

**Iced Coffee** 6  
**Cappuccino** 4,5  
**Lungo** 3,5  
**Espresso** 2,5  
**Tisane digestion** 4



Merci de bien vouloir vous renseigner auprès de notre personnel concernant les allergènes présents dans les plats et boissons.

# MENU ÉTÉ 2026

## Entrées

### Stracciatella Pistache 14,5 / XL 18,5

Stracciatella de Jersey, pesto de pistache de Bronte AOP, éclats de pistache de Bronte AOP, basilic et huile d'olive.

### Papaccella 15,5 / XL 22

Stracciatella de Jersey, papaccella Slow Food, olives noires, câpres, anchois de Cetara Armatore, poudre d'olive, poivron crusco IGP, basilic et huile d'olive.

### Duo de petites stracciatella 17,5

Stracciatella Pistache & Papaccella, en format dégustation.

### Salade de Thon 22

Scarole, ventresca de thon Armatore, oignons caramélisés, tomates cerises semi-dry, olives noires et stracciatella de Jersey.

### Burrata et Tomates 16

Burrata, roquette, tomates semi-dry, pignons de pin, pesto de basilic maison et huile d'olive.

### Focaccia, huile d'olive et origan 10,5

Focaccia maison, huile d'olive, origan sicilien et sel marin.

## Saltimbocca

### Saltimbocca Provola 10,5

Provola de Jersey fumée naturellement, tomates jaunes et rouges, copeaux de parmesan, pesto de basilic maison, basilic et huile d'olive.

### Saltimbocca Bufala 17,5

Mozzarella de bufflonne, jambon fumé de Black Angus, roquette, copeaux de parmesan, tomates semi-dry, basilic et huile d'olive.

### Saltimbocca végétarien 11,5

Légumes de saison, fior di latte de Jersey, basilic et huile d'olive.

## Pizza

Notre pâte est une signature maison, travaillée avec des blés et farines italiennes et belges soigneusement sélectionnés, pour une pizza digeste, aromatique et fidèle à l'esprit napolitain.

*Miriam Califano & Nicola Falanga*

## Intemporelles

### Marinara 11

San Marzano rouge AOP, tomates cerises del Piennolo rouges AOP, origan sicilien, pesto d'ail des ours, basilic et huile d'olive.

### Margherita 12,5

San Marzano rouge AOP, fior di latte de Jersey, basilic et huile d'olive.

### Provola e Pepe 16

San Marzano rouge AOP, provola de Jersey fumée naturellement, poivre noir fraîchement moulu, basilic et huile d'olive.

### Napoletana 21

San Marzano rouge AOP, tomates cerises del Piennolo jaunes et rouges AOP, pesto d'ail des ours, origan sicilien, câpres, olives noires de Gaeta, anchois de Cetara Armatore, basilic et huile d'olive.

## Signatures

### Super Bufala 22

San Marzano rouge AOP, mozzarella de bufflonne, tomates cerises del Piennolo rouges AOP, Provolone del Monaco AOP, pesto de basilic maison, basilic et huile d'olive.





## Diavola 22

San Marzano rouge AOP, fior di latte de Jersey, salami piquant de bœuf, poudre d'olive noire, 'nduja de bœuf, pistils de piment, basilic et huile d'olive.

## Capriccio di Nicola 23

San Marzano jaune, provola de Jersey fumée naturellement, salami piquant de bœuf, champignons, jambon de veau, tomates semi-dry, artichauts grillés, olives noires, poudre d'olive, basilic et huile d'olive.

## Pistacchiosa 22

Fior di latte de Jersey, jambon de veau, pesto de pistache de Bronte AOP, stracciatella de Jersey, éclats de pistache de Bronte AOP et huile d'olive.

## Italia 25,5

Fior di latte de Jersey, jambon fumé de Black Angus, tomates cerises del Piennolo jaunes et rouges AOP, roquette, burrata, copeaux de parmesan, poudre de tomate et huile d'olive.

## Aubergine fumée 21,5

San Marzano jaune, provola de Jersey fumée naturellement, aubergines au four, cacio ricotta fumé, tomates semi-dry, basilic et huile d'olive.

## Fresca 21

Crème de courgettes, fior di latte de Jersey, courgettes, stracciatella de Jersey, zeste de citron, basilic et huile d'olive.

## Essenza di Bufala 23

Mozzarella de bufflonne, tomaccia aux fruits rouges, ricotta de bufflonne fumée, miel aux fruits rouges, noisettes de Giffoni IGP, basilic et huile d'olive.

## Tonno in Costiera 26,5

Sauce tomate jaune, ail et origan. À la sortie : stracciatella de Jersey, ventresca de thon Armatore, oignons caramélisés, tomates cerises semi-dry, basilic et huile d'olive.

## Vegan

### Diavola vegan 22,5

San Marzano rouge AOP, mozzarella vegan, salami vegan, poudre d'olive noire, pistils de piment, basilic et huile d'olive.

### Ortovegan 23,5

Crème de courgettes, aubergines au four, courgettes, mozzarella vegan, papaccella, poivron crusco IGP, basilic et huile d'olive.

## Notes produits

### Slow Food

Certains produits, comme la papaccella, sont issus de traditions agricoles italiennes préservées par le mouvement Slow Food.

### AOP / IGP

Nos tomates San Marzano, tomates del Piennolo, pistaches de Bronte, noisettes de Giffoni et autres produits d'origine protégée sont choisis pour leur terroir et leur qualité.



# SUPPLÉMENTS

J'ajoute sur ma pizza...



## Fromages & crèmes

Mozzarella fior di latte de Jersey	4
Provola fumée de Jersey	3,5
Stracciatella de Jersey	4,5
Burrata	6,5
Mozzarella de bufflonne	4,5
Cacio ricotta fumé	3
Provolone del Monaco AOP	3,5
Copeaux de parmesan	2,5
Mozzarella vegan	6

## Viandes & poissons

Jambon de veau	5
Salami piquant de bœuf	4,5
'Nduja de bœuf	3,5
Jambon fumé de Black Angus	7
Ventresca de thon Armatore	11,5
Anchois de Cetara Armatore	4

## Vegan

Salami vegan	3,5
--------------	-----

## Légumes & condiments

Tomates cerises del Piennolo AOP	5,5
Tomates cerises semi-dry	4,5
Sauce tomate San Marzano AOP	5
Sauce tomate jaune	5
Aubergines au four	4,5
Courgettes	4,5
Crème de courgettes	4,5
Champignons	4,5
Artichauts grillés	5
Papacella Slow Food	4,5
Poivron crusco IGP	4
Roquette	4,5
Olives noires	4,5
Câpres	4
Oignons caramélisés	5,5

## Pestos, poudres & finitions

Pesto de basilic maison	3,5
Pesto d'ail des ours	6
Pesto de pistache de Bronte AOP	3,5
Éclats de pistache de Bronte AOP	4,5
Poudre d'olive noire	1,50
Poudre de tomate	1
Pignons de pin	3
Noisettes de Giffoni IGP	4
Pistils de piment	1,50
Origan	1
Basilic	1

## Touches sucrées & fruitées

Tomaccia aux fruits rouges	4,5
Miel aux fruits rouges	1,5

## Extra

Supplément de pâte / pain	3
---------------------------	---



# DESSERTS

## Classiques italiens

Tiramisu classique	10
Tiramisu pistache	12,5
Cannolo sicilien	8

## Glaces

**Giotto**  
Glacier artisanal bruxellois, 1er prix au Gelato Festival World Masters.

Vanille	4,5
Chocolat	4,5
Pistache	5,5

## Verrines - Miska

Créations artisanales bruxelloises,  
inspirées des saveurs du Levant.

Abricot, cheesecake & lavande	13,5
Noisette vegan	13,5

## Café & Glace

Affogato	6,5
Affogato pistache	8



La touche sucrée. Des desserts artisanaux, entre classiques italiens et collaborations bruxelloises.

